

# Schoko Dutch

## dicker saftiger Schoko(pfann)kuchen aus dem Ofen

20 g Butter in eine feuerfeste Pfanne oder in eine Auflaufform geben. Während der Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze hochheizt, die Butter im Ofen flüssig werden lassen.

Solange 10 g Butter mit Vanillezucker und Eiern mit dem Handrührgerät verrühren. Die Banane mit der Milch pürieren und zusammen mit Quark, Mehl und Kakaopulver zur Eimasse geben und verrühren.

Den Teig in die Pfanne bzw. Auflaufform auf die flüssige Butter gießen und 45 Minuten im Ofen backen.

Wer es nicht ganz so saftig mag, kann den Quark weglassen.

Dazu passt selbstgemachtes Fruchtmus oder Vanillesoße, oder man kann den Schokopfannkuchen einfach mit Puderzucker bestäuben.

**Arbeitszeit** ca. 15 Minuten

**Koch-/Backzeit** ca. 45 Minuten

**Gesamtzeit** ca. 1 Stunde

**Schwierigkeitsgrad** simpel

**Kalorien p. P.** ca. 384



### Zutaten für 3 Portionen:

1 Banane(n)

4 Ei(er)

30 g Butter

50 g Mehl

125 ml Milch

60 g Quark

20 g Kakaopulver

1 Pck. Vanillezucker

**Rezept von:** 87Bini87